- Mini pastel de cumpleaños -

INGREDIENTES

Para la base de arroz inflado:

3 tazas de arroz inflado

1 ½ cdas. de mantequilla

140 g de malvaviscos

Colorante al gusto

*Estas cantidades son para un piso del pastel, puedes repetirlo cuantas veces lo desees.

Para el betún:

3 cdas. de mantequilla sin sal

1 taza de Azúcar Glass Postrelicioso

4 cdas. de Cocoa Postrelicioso

2 cdas. de leche

Un chorrito de Vainilla Molina

Una pizca de sal

PROCEDIMIENTO

Para la base:

1. Derrite la mantequilla a fuego bajo o en intervalos de 10 segundos en el microondas, mezclando para evitar que se queme.

2. Agrega los malvaviscos y mezcla hasta que se derritan, si lo haces en microondas continúa calentando en intervalos de 10 segundos o si los prefieres en estufa hazlo a fuego bajo.

3. Apaga el fuego para agregar el colorante y mezcla hasta obtener el color deseado.

4. Agrega a la mezcla el arroz inflado y revuelve hasta que se incorpore completamente.

5. Vierte en un recipiente y moldéalo hasta que quede compacto. Deja enfriar de 4 a 6 horas, mínimo.

Para el betún y el armado del pastel:

1. Bate la mantequilla hasta que suavice y aclare, aproximadamente por un minuto.

2. Agrega el Azúcar Glass Postrelicioso y la Cocoa Postrelicioso; continúa batiendo hasta que todo esté bien integrado.

3. Agrega la leche, el chorrito de Vainilla Molina y la pizca de sal, bate a velocidad baja por aproximadamente 2 minutos.

4. Aumenta la batidora a velocidad alta y bate por otros 2 minutos o hasta obtener la textura deseada.

5. Arma el pastel colocando una capa de la base de arroz inflado, después una capa de frosting y después otra de arroz inflado, hasta alcanzar la altura deseada.